# 取扱説明書

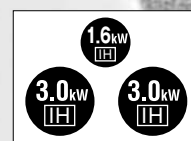
保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド 別添付

日立 IH クッキングヒーター　家庭用

F7Tシリーズ　3口IH　鉄・ステンレス対応

型式 HT-F7TFS （シルバー）レンジフードファン連動

HT-F7TF （ブラック）レンジフードファン連動

1.6kW IH

このたびは日立 IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイドとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」➔ P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

# はじめに

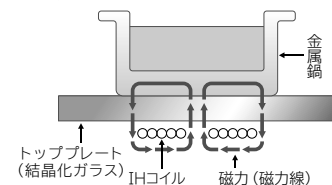
「安全上のご注意」➔P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

## 大火力　左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。 ➔P.10

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。 ➔P.15

IH加熱の原理（イメージ図）

IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

## 両面焼きグリル（水あり）

●裏返す手間なく、片面ずつ強火でおいしく焼き上げる「七輪交互焼き」
※少量の煙・においが排出されます。

材料の温度、大きさ、置く位置によって、焦げ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。 ➔P.28

通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱され、煙やにおいが出ることがあります。

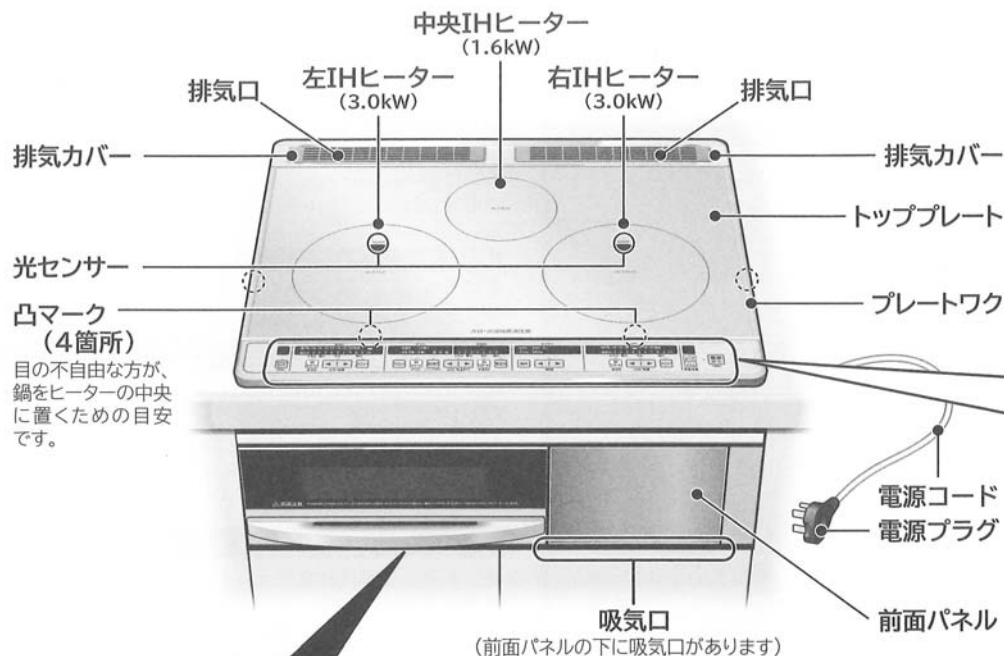
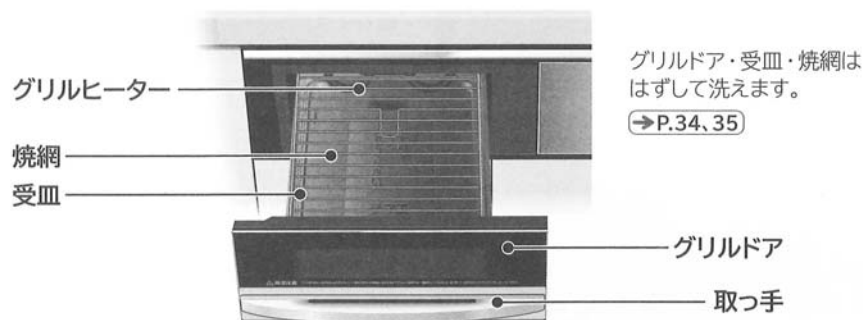
## 上面操作

●操作パネルを、すべて上面に配置。
調理の具合を確認しながら、ラクな姿勢で火加減調節。



# もくじ

# 各部のなまえ・操作パネル・別売品

※イラストは、HT-F7TFSで説明しています。 ➔P.00 は主な説明のあるページです。

## 別 売 品

推奨天ぷら鍋(HT-N50)　(2014年2月現在)

部品番号　：　HT-C20TWS 010

希望小売価格　：　2,600円(税別)

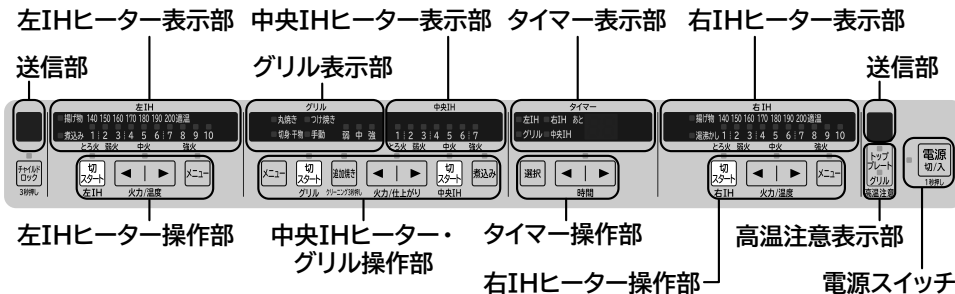
## 部品の交換・追加購入

2014年2月現在

| 部品名 | 部品番号 | 希望小売価格 |
|---|---|---|
| 焼網(消耗部品) | HT-F7　012 | 1,500円(税別) |
| グリルドア(シルバー) | HT-F7S 003 | 4,600円(税別) |
| グリルドア(ブラック) | HT-F7　003 | 4,600円(税別) |

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

## 上面操作パネル

●中央IHヒーターとグリルは同時に使用できません。

### 電源スイッチ

**電源の入・切を行います。**

●電源を入れたまま約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

### ヒーターで調理をする ➔P.13~21

**火力、温度、調理メニュー、通電スタート・切を行います。**

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

**設定内容や運転状態を表示部に表示します。**

### グリルで調理をする ➔P.22~28

**調理メニュー、仕上がり、火力、追加焼きの設定、通電スタート・切を行います。**

●調理メニュー、仕上がりなど設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

**設定内容や運転状態を表示部に表示します。**

### グリル庫内をクリーニングする ➔P.35

**グリルの庫内をクリーニングします。**

●クリーニングのときは、焼網をはずしてください。

### タイマー(残時間)の設定をする ➔P.29

**左・右・中央IHヒーター、グリルのタイマー設定をします。**

●タイマーは複数のIHヒーターとグリルに設定することができます。

※「揚げ物」または「湯沸かし」中のIHヒーターや調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」中のグリルには、タイマーを設定することができません。

### 操作をロックする(チャイルドロック) ➔P.30

**全ての操作をロックします。**

●ロックの設定・解除はキーを約3秒押します。

●設定内容は電源を切っても記憶しています。

# 安全上のご注意 ※この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

## ■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

| 表示 | 内容 |
|---|---|
| ⚠危険 | この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。 |
| ⚠警告 | この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。 |
| ⚠注意 | この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。 |

### 表示の例

「警告や注意を促す」内容です。

してはいけない「禁止」内容です。

実行しなければならない「指示」内容です。

## ⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

### 本体は

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(➔P.51)にご相談ください。

## ⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

### 異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- トッププレートにひび割れがある。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

### 据付のときは

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない



## ⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### 揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げ物調理中はそばを離れない
●指定の鍋以外は絶対に使わない(➔P.10)
指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●フライパンは使わない
●油は200g(220mL)未満、また、深さ1cm未満では調理しない
油は200g(220mL)~800g(880mL)の範囲で、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない

油量200g~800g
深さ1cm以上

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ずメニューの「揚げ物」を使用する(➔P.16,17)
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

### 調理の際は

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

### 使用中(調理中)・使用後は

●市販の汚れ防止シート(電磁調理器カバー)※を使わない
鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。
※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。
●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよびグリル庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

### トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない、ひびが入ったり割れた場合は使わない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。
●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)

●トッププレートの光センサーの汚れや水などは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

# 安全上のご注意（つづき）

## ⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### 本体は

●吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●本体や吸・排気口に水などをかけない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

### 使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、電源を切ってください。

●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

## ⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### 使用する方は

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

### 使用中（調理中）・使用後は

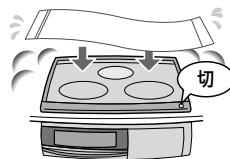
●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
・鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「中火」以上で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
・ホーロー鍋は、空だきしたり、焦げ付かせたりすると鍋底が過熱して、底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。
●火気を近づけない
●吸気口や排気カバーをふさいだり、排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

●片手鍋を使用する場合は、取っ手の位置に十分注意する
取っ手が手や体に不用意に当たった場合、鍋がひっくり返ってやけどや火災の原因になります。
●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る
●使用中や使用後、庫内クリーニング中はレンジフードファンを使用する
煙や臭いなどに敏感な小鳥などの小動物は別の部屋に移してください。

### グリル使用中に

●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
●消火するまでグリルドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）

消　火　手　順

①電源を切る
②排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※グリルドア（強化ガラス）に水をかけない。（強化ガラスが割れます）

### お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う



## ⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

### グリルを使用するとき

●使用中や使用後はグリルドア（強化ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアに強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドア、受皿、焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。
●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●グリルドア（強化ガラス）に傷がついた場合は使わない
強化ガラスは普通のガラスに比べ強度が高く、安全性の高いガラスですが、小さな傷でも亀裂が進行し、傷を起点として一瞬で粒状に破損するおそれがあります。傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。➔P.4
●使用中は本体から離れない
●必要以上に、長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。

●使用中や使用後は、グリルドア、受皿、焼網は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●アルミホイルは、ヒーターに触れないように焼網の上に置く
ヒーターに触れると発火のおそれがあります。
●グリル庫内や受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用の都度掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

### 次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。

●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。

●排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。万一水などをこぼした場合は、本体とキャビネット内を確認してすぐにふき取ってください。

●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。

●左・右・中央IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
・ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
・キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）

●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅、お酢を使った食品などを付着したまま放置すると、トッププレート、プレートワクが変色したり、接続部分が劣化し、はがれの原因になります。

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
S IH または S CH·IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によっては IH クッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアの取っ手が熱くなる場合があります。IH クッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと排気カバー部が熱くなる場合があります。

●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

# 使える鍋の種類



## 鍋の材質と形状で、使える○ 使えない× を確認する

●IHヒーターには、一般財団法人 製品安全協会の [S IH] または [S CH-IH] マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

### ■ 使える鍋の材質

| 材質 | | 左・右・中央IHヒーター | |
|---|---|---|---|
| 鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー | | ○ | ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、鍋やトッププレートが破損、損傷する原因になります。 |
| ステンレス | 鍋底に磁石がつくもの（磁性／18-0） | ○ | |
| ステンレス | 鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10） | ○ | 鍋底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。 |
| 多層鍋 | 間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの） | ○ | 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。 |
| 多層鍋 | 間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの） | × | |
| アルミ・銅 | | × | |
| ガラス・陶磁器（土鍋・セラミック鍋など）・直火用焼き網 | | × | [S IH]または[S CH-IH]付、IHで使えると表示しているものも含む。 |

### ■ 使える鍋の形状

※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。
※鍋の大きさにより中央に置けない場合があります。

## 「揚げ物」で使える鍋について

**揚げ物は、必ず指定の鍋をお使いください。**

●別売の推奨天ぷら鍋 （➔P.4） や [S IH] または [S CH-IH] 付の鍋で、次のものを使用してください。

| 鍋底の直径 | 12～26cm | 鍋上部の内径 | |
|---|---|---|---|
| 鍋底の形状 | 平らなもの（反りが3mm未満） |  内径 | 16cm以上 |
| 鍋底の厚さ | 1mm以上 | | |

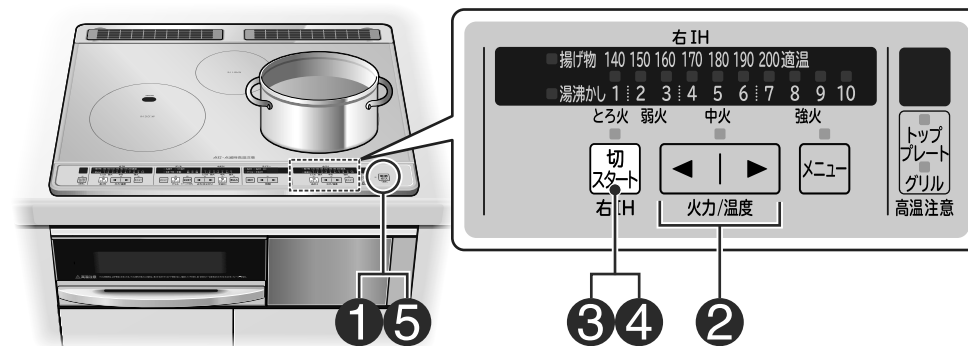
●[S IH] または [S CH-IH] 付でもフライパン・鋳物鍋は使用できません。
※日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

## 「湯沸かし」で使える鍋について

「湯沸かし」には [S IH] または [S CH-IH] 付の鍋で、次のものを使用してください。
●鍋底の直径が15～23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

**湯沸かし推奨ケトル**（2014年2月現在）
品名：ケトル 型式：106346※
希望小売価格：10,000円（税別）

## お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。（左・右・中央どのIHヒーターでも確認できます）

**準備** 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

**1** [電源 切/入] を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** [◀ | ▶] を押す

**3** [切 スタート] を押し、通電する

▼

**火力表示ランプを見る**

### 使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は加熱が始まります。

点灯
火力表示ランプ

× 使えない鍋は火力表示ランプが交互に点灯します。

交互に点灯

●約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●[切 スタート] を押してから [◀ | ▶] を押しても通電できます。

**4** 確認が終わったら
[切 スタート] を押し、通電を切る

**5** 続けて使わないときは
[電源 切/入] を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約50℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

# 消費電力と安全機能について

## 複数のIHヒーターやグリルを同時に使う場合は、自動的に火力やメニューを制限します

●総消費電力が5.8kWまたは4.8kW（設置時に設定）以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力やメニューを制限します。（総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください ➔P.50）
- 火力が上げられない。（「ピピピッ」と鳴る）
- キーを押してもスタートできない。

▶ 他のヒーターの火力を下げるか通電を停止してから再操作してください。

●中央IHヒーターとグリルは、同時に使用できません。
●左IHヒーターとグリルの同時使用時、左IHヒーターの最大火力は「7」までです。

### 消費電力の目安（相当とはヒーターの入・切による平均消費電力）

#### IHヒーター

| 火　力 | とろ火 | 弱　火 | | 中　火 | | | 強　火 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 左・右IHヒーター | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 中央IHヒーター | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | – | – | – |
| 消費電力 | 100W相当 | 300W | 500W | 800W | 1.1kW | 1.4kW | 1.6kW | 2.0kW | 2.6kW | 3.0kW |

揚げ物　左・右IHヒーター 最大1.5kW　　煮込み　左・中央IHヒーター 最大500W　　湯沸かし　右IHヒーター 最大2.5kW

#### グリル

丸焼き　切身・干物　つけ焼き　1.2kW　　手動　600W相当、900W相当、1.2kW

## こんなときは安全機能が働きます

対象のヒーターを右の表示で表しています　（左）:左IHヒーター　（中央）:中央IHヒーター　（右）:右IHヒーター　グリル:グリル

| 機能名 | 検知内容 | 自動停止・表示内容 |
|---|---|---|
| 鍋無し自動停止 （左）（右）（中央） | 通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。 | 約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（約30秒以内に戻せば通電は継続されます） ➔P.36 |
| 金属小物検知自動停止 （左）（右）（中央） | IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径（12cm未満）の小さな鍋がある。 | 約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください） ➔P.36 |
| 揚げ物鍋反り検知自動停止 （左）（右） | 鍋底の反りや変形が大きい。 | ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋を交換してください） ➔P.39 |
| 切り忘れ防止自動停止 （左）（右）（中央）グリル | IHヒーター通電後、約45分経過した。（グリル 調理メニュー「手動」は約30分） | ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 ➔P.36 |
| 過熱防止自動停止 （左）（右）（中央） | 鍋底温度が異常に上昇した。<br>吸・排気口がふさがれるなどして、本体内部の温度が異常に上昇した。 | 火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください）火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 ➔P.39 |
| グリル過熱防止自動停止 グリル | グリル庫内の温度が異常に上昇した。 | ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。（グリル庫内を冷却してください） ➔P.39 |
| 高温注意表示 （左）（右）（中央）グリル | トッププレート（約50℃以上）やグリル庫内（約60℃以上）が高温になっている。 | 高温注意表示が消えるまで触らないようにしてください。電源を切っても温度が下がるまで表示します。 |
| オートパワーオフ | 電源「入」の状態で、約10分（または約5分・約30分）放置された。 | 自動的に電源が切れます。（「高温注意」表示は電源が切れても、温度が下がるまで表示します） |

オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください ➔P.50

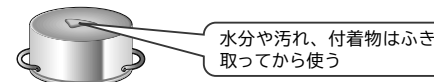
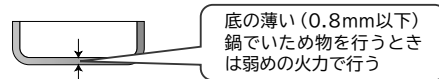


# IHヒーターの使いかたのポイント



## 鍋底の厚さや汚れに注意してください

●鍋底の厚さが薄い（0.8mm以下）鍋は強火でのご使用は控えてください。（鍋底変形の防止）

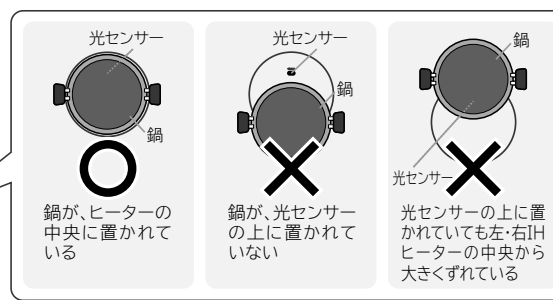
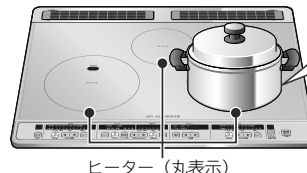
●鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。（鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止）

## 鍋は、IHヒーター（丸表示）の中央に置き、左・右IHヒーターの場合は、鍋底が光センサーの上にあることを確認します

●鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため通電を停止したり、火力が入らないことがあります。

ヒーター（丸表示）

鍋が、ヒーターの中央に置かれている

鍋が、光センサーの上に置かれていない

光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている

## 鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調整します

## 同じ鍋でも、IHヒーターによって火力が異なる場合があります

●IHヒーターの特性や冷却具合が左右で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。
●メニューを選んで調理したときに、左右で仕上がり時間が異なる場合があります。

## 音について ➔P.36、37

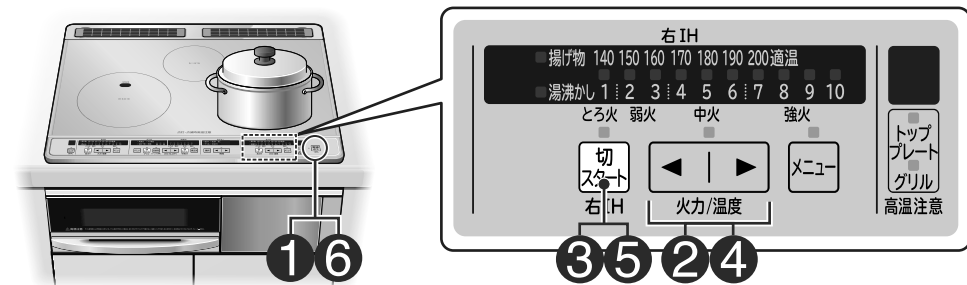
●使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。これは磁力（磁力線）による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。

●使用中や使用後しばらくは、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを回します。（最大約10分）そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。
●電源を入・切するときや使用中に、「カチャ」と音がする場合があります。これは、内部電気部品のスイッチ動作やヒーターの入・切する音で、異常ではありません。

# ゆでる・煮る・蒸す・焼く・いためる・温める

## お好みの火力で調理します

左・右IHヒーターが使えます

- ●フライパンなどの取っ手がプレートワーク（上面操作パネル部）に乗り上げないようにしてください。鍋底が浮いて火力が弱くなることがあります。
- ●右IHヒーターで説明しています。

### 火力調節の目安

| 火力 | とろ火 | 弱火 | | 中火 | | | 強火 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 消費電力 | 100W相当 | 300W | 500W | 800W | 1.1kW | 1.4kW | 1.6kW | 2.0kW | 2.6kW | 3.0kW |
| 調理例 ゆでる | | | | めん類・根菜・葉菜 | | | | | | 沸とうさせるとき |
| 煮る | カレーなどのとろみのあるもの | | | 煮魚など（ひと煮立ちさせるとき） | | 煮立てるとき | | | | 沸とうさせるとき |
| 蒸す | | 茶わん蒸し・シュウマイ | | | | | | | | 沸とうさせるとき |
| 焼く | | | | 卵焼き・オムレツ・ハンバーグ・ぎょうざ・肉類 | | | | | | |
| いためる | 保温するとき、チョコレートを溶かすとき | | | 玉ねぎ・ホワイトソース・焼きそば・チャーハン・野菜いため | | | | | | |
| 温める | | 温め直すとき | | カレーのルー・みそ汁 | | | | | | |

- ●火力「10」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
- ●火力「10」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「9」に下がります。
- ●火力「9」「10」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると「ピピピッ」と鳴って自動的に火力「8」に下がります。

## ⚠警告

**●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない**
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

**●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない**
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

突沸

**●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる**



**準備** 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋振りなどを考慮して火力を抑えて通電しますが、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため通電を停止する事があります。鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください。（➔P.13）

光センサー
鍋

**1** 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで約1秒押し、電源を入れる（ランプが点灯します）

**2** ◀｜▶ を押し、お好みの火力表示ランプを点灯させる
●火力キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

◀｜▶ を押す
●火力「5」が点灯します。

●続けて ◀｜▶ を押すと火力は「1」～「10」まで設定できます。

**3** 切/スタート を押し、通電する

調理する

タイマーを使うときは（➔P.29）

通電をスタートすると（火力「5」の場合）
●火力「1」～「5」までを点灯し、加熱が始まります。

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。
●切/スタート を押してから ◀｜▶ を押しても通電できます。

**4** 火力を調節するときは
◀｜▶ を押す
●火力は「1」～「10」まで調節できます。

**5** 調理が終わったら
切/スタート を押し、通電を切る

**6** 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、電源を切る（ランプが消灯します）

お手入れをするときは（➔P.32、33）

●トッププレートの温度が約50℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
●電源を切っても温度が下がるまで表示します。

## ⚠注意

- **●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する**
- **●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する**
- **●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる**
- **●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げ付かせないようにする特にタイマーを使用するときは焦げ付きに注意する**